

Smørrebrødsværkstedet

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at fremstille klassisk smørrebrød med fokus på sensorisk kvalitet.

Hold

25-01-2027

Smørrebrødsværkstedet
Døesvej 70 7500 Holstebro

3 dage

Daghold

Fag: Smørrebrødsværkstedet

| | |
|--------------------------------|--|
| Fagnummer: 20840 | Varighed 3 dage |
| AMU-pris: DKK 654,00 | Uden for målgruppe: DKK 2.387,45 |

Målgruppe: Kurset retter sig mod ikke-faglærte, der har erfaring i et køkken eller på en restaurant. Det anbefales, at man efterfølgende tager kurset 20839 Innovativt smørrebrød

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:

At beskrive de klassiske smørrebrødstyper samt tilhørende garniture og pynt.

At beskrive råvaresammensætning, smag, konsistens og farve i fremstillingen af klassisk smørrebrød.

På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:

At fremstille klassisk smørrebrød.

At arbejde med sensorik i fremstillingen af klassisk smørrebrød.

At arbejde efter gældende regler for fødevarerhygiejne og egenkontrol i relation til målet.

Kursuspris

AMU:

DKK 654,00

Uden for målgruppe:

DKK 2.387,45

Tilmelding

